



# CHEZ JEANNETTE



Chez Jeannette, un restaurant d'excellence  
et une vision : celle d'une cuisine sincère, pensée  
à plusieurs mains, en lien étroit avec le terroir.

Sur les hauteurs ensoleillées du domaine,  
nous cultivons un potager biologique où poussent  
légumes, fruits et herbes aromatiques  
au rythme des saisons.

Un peu plus loin, une trentaine d'hectares accueillent  
un élevage respectueux des animaux. Nos chèvres  
laitières provençales y vivent paisiblement et produisent  
un lait frais, utilisé en cuisine et pour l'élaboration  
de nos fromages.

Parce qu'une terre, aussi généreuse soit-elle,  
ne suffit pas à elle seule, nous nous appuyons aussi  
sur un réseau de producteurs, d'artisans et de paysans locaux.  
Ensemble, nous partageons une même exigence :  
celle de proposer des produits justes, où la pureté  
des saveurs est sublimée.



Guidée par Michel Portos, chef doublement étoilé et élu  
Chef de l'année en 2012 par Gault & Millau, l'équipe  
du restaurant Chez Jeannette incarne depuis 2021  
une quête d'excellence sincère et généreuse.

En cuisine, le chef Benjamin Le Balch compose  
une carte raffinée et sensible, inspirée par son parcours  
dans de grandes maisons. À ses côtés, la sous-chef  
Marie Bousquet sublime chaque plat par sa créativité et la  
justesse de ses assaisonnements, tandis que Victor Lorente,  
chef pâtissier, fait dialoguer textures et saveurs  
dans des desserts audacieux. En salle, Marlène Thorel incarne  
l'âme du lieu : son accueil attentif, chaleureux et souriant  
reflète l'esprit de la maison.

En 2024, le restaurant reçoit 2 toques du prestigieux guide  
Gault & Millau. L'année suivante, la consécration :  
le Guide Michelin lui décerne sa première Étoile.  
Une reconnaissance précieuse, fruit d'un véritable  
travail d'équipe.

Chez Jeannette propose une expérience singulière  
et généreuse, au cœur d'un lieu chargé d'histoire  
et où l'art se donne à voir en toute liberté.

Bonne dégustation !

# BOURGEOIN

---

**POUR VOS DÉJEUNERS**  
JEUDI, VENDREDI ET LUNDI  
SAUF JOURS FÉRIÉS  
**70 €**

*PLATS  
À LA CARTE*

## PATIENCE

— • —

### COURGETTE

32 €

Brûlée, amande fraîche,  
livèche, vinaigre immortelle

— • —

### THON

42 €

Fenouil, émulsion d'herbes fraîches,  
abricot

*ou*

### COCHON

42 €

Aubergine, feuille de vigne,  
raisin vert, shiso

— • —

### LAIT

19 €

Confiture caramélisée,  
perles vanillées

— • —

## MIGNARDISE

# EN FLEURS

---

POUR VOS DÎNERS  
POUR VOS DÉJEUNERS DU WEEK-END  
110 €

PLATS  
À LA CARTE

## PATIENCE

— • —

### COURGETTE

32 €

Brûlée, amande fraîche,  
livèche, vinaigre immortelle

— • —

### ROUGET

32 €

Carotte laquée,  
jus fumé, basilic pourpre

— • —

### COCHON

42 €

Aubergine, feuille de vigne,  
raisin vert, shiso

— • —

### FROMAGE

19 €

*Audrey Lorient, Terra Cabrun Cabasse*  
à déguster en complément 19 €

— • —

### TOMATE

19 €

Sorbet cœur de bœuf, confiture poivrée,  
cacahuète, lavande

— • —

### LAIT

19 €

Confiture caramélisée,  
perles vanillées

— • —

## MIGNARDISE

# VINS DES VIGNOBLES AUSTRUY

## CHÂTEAU PEYRASSOL

AOP<sup>1</sup> CÔTES DE PROVENCE BIOLOGIQUE

| ROSÉ                   | VERRE (12cl) | 75 cl   | 150 cl  |
|------------------------|--------------|---------|---------|
| 1204                   | .            | 85,00 € | .       |
| Clos Peyrassol 2024    | 9,00 €       | 50,00 € | .       |
| Château Peyrassol 2024 | 6,50 €       | 30,00 € | 60,00 € |
| XIII <sup>e</sup> 2024 | 6,00 €       | 28,00 € | .       |

### BLANC

|                              |        |         |          |
|------------------------------|--------|---------|----------|
| Clos Peyrassol 2023          | 9,00 € | .       | 100,00 € |
| Clos Peyrassol 2024          | .      | 55,00 € | .        |
| Château Peyrassol 2023       | 6,50 € | 35,00 € | 70,00 €  |
| XIII <sup>e</sup> 2023, 2024 | 6,00 € | 30,00 € | .        |

### ROUGE

|                        |         |         |         |
|------------------------|---------|---------|---------|
| Clos Peyrassol 2022    | 14,00 € | 70,00 € | .       |
| Château Peyrassol 2021 | 6,50 €  | 40,00 € | 80,00 € |

## LA BERNARDE

AOP<sup>1</sup> CÔTES DE PROVENCE BIOLOGIQUE

| ROUGE                          | 75 cl   |
|--------------------------------|---------|
| Château La Bernarde 2019, 2020 | 70,00 € |

## MALESCASSE

AOP<sup>1</sup> HAUT MÉDOC

| ROUGE                                                        | VERRE (12cl) | 75 cl   | 150 cl  |
|--------------------------------------------------------------|--------------|---------|---------|
| Château Malescasse 2021<br><i>Cru Bourgeois exceptionnel</i> | 6,50 €       | 40,00 € |         |
| Château Malescasse 2014                                      |              |         | 85,00 € |

Lors de vos dîners, bien que notre caveau soit fermé, nous vous invitons à prolonger la découverte des vins d'exception des Vignobles Austruy, disponibles à l'achat.

# VINS DES VIGNOBLES AUSTRUY

---

## QUINTA DA CÔRTE

DOP<sup>2</sup> DOURO

### BLANC

75 cl

Côte Blanc 2022

35,00 €

### ROUGE

Quinta da Côte Grande Reserva 2016

70,00 €

Princesa Reserva 2020, 2021

40,00 €

### PORTO

VERRE (8 cl)

75 cl

Porto DOP<sup>2</sup> Tawny 10 ans

8,00 €

55,00 €

Porto DOP<sup>2</sup> Tawny 20 ans

14,00 €

80,00 €

## FATTORIA DI PETRETO

IGT<sup>3</sup> TOSCANE

### BLANC

50 cl

75 cl

Podere Sassaie 2021

40,00 €

Pourriture noble 2006

90,00 €

## TENUTA CASENUOVE

TOSCANE

### ROUGE

75 cl

Chianti Classico DOCG<sup>4</sup> Gran Selezione 2018

105,00 €

Chianti Classico DOCG<sup>4</sup> Riserva 2019

50,00 €

Gran Toscan IGT<sup>3</sup> 2019

55,00 €

### ROSÉ

VERRE (12 cl)

75 cl

Ziik spumante rosé extra brut bio

9,00 €

25,00 €

## TENUTA ISOLA NEL GIGLIO

IGT<sup>3</sup> TOSCANE

### BLANC

75 cl

Bianco Scoglio Nero 2019

105,00 €

Lors de vos dîners, bien que notre caveau soit fermé, nous vous invitons à prolonger la découverte des vins d'exception des Vignobles Austruy, disponibles à l'achat.

# LA CAVE DE CHEZ JEANNETTE

## ROUGE

75 cl

|                                                                                                         |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Domaine De Terres Blanches 2020</b><br><i>AOP<sup>1</sup> Sancerre</i>                               | 45,00 €  |
| <b>Château De Minière Vignes Centenaires (Bio) 2017</b><br><i>AOP<sup>1</sup> Bourgueil</i>             | 38,00 €  |
| <b>Domaine Berthelemot Beaune Les Grèves 1<sup>er</sup> Cru 2022</b><br><i>AOP<sup>1</sup> Beaune</i>   | 72,00 €  |
| <b>Maison De La Chapelle Irancy 2022</b><br><i>AOP<sup>1</sup> Irancy</i>                               | 42,00 €  |
| <b>Domaine Berthelemot Gevrey Chambertin 2022</b><br><i>AOP<sup>1</sup> Gevrey Chambertin</i>           | 90,00 €  |
| <b>Domaine Rene Bouvier Marsannay Champ Salomon 2022</b><br><i>AOP<sup>1</sup> Marsannay</i>            | 69,00 €  |
| <b>Château Des Bachelards Saint-Amour (Bio) 2018</b><br><i>AOP<sup>1</sup> Saint Amour</i>              | 48,00 €  |
| <b>Domaine de L'A 2019</b><br><i>AOP<sup>1</sup> Castillon Côtes de Bordeaux</i>                        | 56,00 €  |
| <b>Château du Cèdre Héritage 2020</b><br><i>AOP<sup>1</sup> Cahors</i>                                  | 23,00 €  |
| <b>Château Gigognan Bois Des Moines (Bio) 2019</b><br><i>AOP<sup>1</sup> Côtes Du Rhône Villages</i>    | 32,00 €  |
| <b>Domaine Saint Clair La Fleur Enchantée 2022</b><br><i>AOP<sup>1</sup> Crozes Hermitage</i>           | 35,00 €  |
| <b>Clos Des Papes 2021</b><br><i>AOP<sup>1</sup> Châteauneuf Du Pape</i>                                | 140,00 € |
| <b>Domaine La Soumade Gigondas 2021</b><br><i>AOP<sup>1</sup> Gigondas</i>                              | 40,00 €  |
| <b>Domaine Gallety Cuvée Emma 2021</b><br><i>Vin de France</i>                                          | 46,00 €  |
| <b>Domaine Paetzold Le Cazotte (Bio) 2016</b><br><i>IGP<sup>5</sup> Vin de Pays des Côtes Catalanes</i> | 25,00 €  |

## BLANCS

75 cl

|                                                                                                     |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Domaine Albert Mann Riesling Cuvée Albert 2022</b><br><i>AOP<sup>1</sup> Riesling</i>            | 56,00 € |
| <b>Domaine Courbet Savagnin Ouille L'origine (Bio) 2022</b><br><i>AOP<sup>1</sup> Côtes du Jura</i> | 46,00 € |
| <b>Domaine Luneau-Papin La Grange 2023</b><br><i>AOP<sup>1</sup> Muscadet</i>                       | 29,00 € |
| <b>Domaine Jean Dauvissat Chablis (Bio) 2023</b><br><i>AOP<sup>1</sup> Chablis</i>                  | 40,00 € |

# LA SÉLECTION DE PHILIPPE AUSTRUY

## ROUGE

75 cl

|                                                                                                            |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Château Talbot 2011</b><br><i>Grand Cru Classé, AOP<sup>1</sup> Saint-Julien</i>                        | 150,00 € |
| <b>Château Pavie Macquin 2016</b><br><i>1<sup>er</sup> Grand Cru Classé, AOP<sup>1</sup> Saint-Emilion</i> | 180,00 € |
| <b>Château Haut Bailly 2010</b><br><i>Grand Cru Classé, AOP<sup>1</sup> Pessac-Leognan</i>                 | 350,00 € |
| <b>Château Haut Brion 2013</b><br><i>1<sup>er</sup> Grand Cru Classé, AOP<sup>1</sup> Pessac-Leognan</i>   | 800,00 € |

## BLANCS

75 cl

|                                                                                                               |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Domaine Verget 2018</b><br><i>1<sup>er</sup> Cru « Sous le puits », AOP<sup>1</sup> Puligny Montrachet</i> | 150,00 € |
| <b>Château Climens 2011</b><br><i>1<sup>er</sup> Grand Cru Classé Barsac, AOP<sup>1</sup> Sauternes</i>       | 200,00 € |

1. AOP : Appellation d'Origine Protégée

2. DOP : Denominação de Origem Protegida

3. IGT : Indicazione Geografica Tipica

4. DOCG : Denominazione di Origine Controllata E Garantita

5. IGP : Indication Géographique Protégée

# LES BOISSONS SANS ALCOOL

## LES BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

|                                         |        |
|-----------------------------------------|--------|
| Coca-cola, Coca-cola zéro (33 cl)       | 4,50 € |
| Tonic Fever-tree (20 cl)                | 4,50 € |
| Limonade artisanale française (25 cl)   | 4,50 € |
| Jus de fruit de Provence (20 cl)        | 4,50 € |
| Sirop : grenadine, menthe, pêche (25cl) | 2,00 € |

## LES EAUX

|                                                         |        |
|---------------------------------------------------------|--------|
| Eau minérale naturelle San Benedetto (75 cl)            | 7,50 € |
| Eau minérale naturelle pétillante San Benedetto (75 cl) | 7,50 € |
| Perrier (33 cl)                                         | 3,50 € |

## LES BOISSONS CHAUDES

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Café expresso               | 5,00 € |
| Double expresso, cappuccino | 7,00 € |
| Chocolat chaud              | 5,00 € |
| Thé, Infusion Dammann       | 6,00 € |

# LES BOISSONS AVEC ALCOOL

---

## LES APÉRITIFS

|                                                          |         |
|----------------------------------------------------------|---------|
| Tenuta Casenuove, Ziik spumante rosé bio (12cl)          | 9,00 €  |
| Kir au vin blanc du domaine - cassis, mûre, pêche (12cl) | 8,00 €  |
| Kir royal Lucien Roguet - cassis, mûre, pêche (12cl)     | 13,00 € |
| Bière artisanale L'Âne volant, Gonfaron (33cl)           | 7,50 €  |
| Pastis Henri Bardouin (4cl)                              | 7,50 €  |

## LES COCKTAILS

|                                                                                          |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Jours d'été, Champagne, fleur de sureau, menthe, citron vert (12cl)                      | 17,00 € |
| Negroni, Gin, Martini rouge et Campari (9cl)                                             | 14,00 € |
| Espresso Martini, vodka ou mezcal, liqueur de café, espresso (12cl)                      | 12,00 € |
| Hugo, Prosecco, liqueur de fleur de sureau, citron vert (12cl)                           | 12,00 € |
| Mocktail Hugo, eau pétillante ou limonade, sirop de fleur de sureau, citron vert (12 cl) | 10,00 € |

## LES CHAMPAGNES

|                                          |          |
|------------------------------------------|----------|
| Coupe de R de Ruinart (12cl)             | 20,00 €  |
| Champagne R de Ruinart (75cl)            | 105,00 € |
| Champagne Ruinart Blanc de blancs (75cl) | 140,00 € |
| Champagne Ruinart Rosé (75cl)            | 140,00 € |

## LES PORTOS

|                                           |         |
|-------------------------------------------|---------|
| Quinta da Côrte, Porto Tawny 10 ans (8cl) | 10,00 € |
| Quinta da Côrte, Porto Tawny 20 ans (8cl) | 14,00 € |

## LES SPIRITUEUX

|                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------|---------|
| Tenuta Casenuove, Grappa Bianca (4cl)                            | 8,00 €  |
| Gigi en Provence, Gin, Provence (4cl)                            | 9,00 €  |
| Le Philtre, Vodka, Charente (4cl)                                | 9,00 €  |
| Cantine Russo, Limoncello, IGP D'Amalfi (4 cl)                   | 8,00 €  |
| A. Loghja, liqueur de myrte, Calvi (4cl)                         | 14,00 € |
| Nikka, Whisky, Japon (4cl)                                       | 11,00 € |
| Lagavulin, Whisky single malt tourbé, 16 ans d'âge, Écosse (4cl) | 20,00 € |
| Chivas, Whisky d'assemblage, 18 ans d'âge, Écosse (4cl)          | 14,00 € |
| Distillerie Tessendier Mizunara, Cognac (4cl)                    | 15,00 € |